Oecon.
130/10

Dec. 130(10

Egosdorff

<36601899170011

<36601899170011

Bayer. Staatsbibliothek

Oec. 130/10

Beſchreibung

der

Speiſe-Anſtalt

von

Georg Egeſtorff

in

Linden bei Hannover.

November 1855.

Mit einem Grundplane der Anſtalt.

Hannover.
Hahn'ſche Hofbuchhandlung.
1855.

Beſchreibung

der

Speiſe-Anſtalt

in

Linden bei Hannover.

October 1855.

Vorwort.

Nachdem ich im Auguſt d. J. meine Speiſe-Anſtalt eröffnet und dem Publicum zum Gebrauche übergeben hatte, wurde dieſelbe ſchon in den erſten Tagen und Wochen ſo ſtark frequentirt, daß ſchon jetzt, etwa 6 Wochen nach der Eröffnung, täglich mehr denn 2000 Portionen Eſſen müſſen verabreicht werden. Daneben äußerte ſich zu meiner herzlichen Freude die Theilnahme des Publicums täglich dadurch, daß zahlreiche Beſucher aus Hannover, wie aus weiteſter Ferne meine Anſtalt in Augenſchein nahmen, ihre Freude und Anerkennung über die zweckmäßige Einrichtung derſelben mir zu erkennen gaben, und ſolche Perſonen, welche an andern Orten Anſtalten ähnlicher Art ins Leben zu rufen wünſchten, mich um eine Beſchreibung der Anſtalt ſelbſt, wie deren Betriebs-Einrichtungen baten. Eine gleiche Aufforderung iſt von Seiten des hieſigen Königlichen Miniſterii an mich ergangen.

Bei der Begründung meiner Speiſe-Anſtalt beſtand der nächſte Hauptzweck darin, den in meinem Wohnorte Linden und meiner Vaterſtadt Hannover wohnenden Arbeitern und den mit geringerer Beſoldung Angeſtellten zu einem möglichſt geringen Preiſe eine geſunde, kräftige und ſchmackhafte Mittagsmahlzeit gegen volle Bezahlung des Koſtenpreiſes, alſo ohne Verletzung ihres Ehrgefühls, zu verſchaffen.

Hiermit verband ich zugleich den ferneren Hauptzweck, ſowohl meiner Vaterſtadt, als auch meinem weiteren Vaterlande zu zeigen, wie man das Princip fabrikmäßiger Production auch auf die Bereitung der den geringeren Volksclaſſen unentbehrlichen Nahrungsmittel anwenden und durch großartige Ausdehnung dieſer Bereitung, ſowie durch zweckmäßige Einrichtung, auf der einen Seite bedeutende Geldſummen erſparen, auf der andern Seite den Unbemittelten zur Zeit der Noth hülfreich beiſtehen kann.

Um dieſe gemeinnützigen Zwecke möglichſt vollſtändig zu erreichen und die gewonnenen Erfahrungen recht weit zu verbreiten, zugleich auch vielfache, mündlich und ſchriftlich bei mir gemachte Anfragen zu beantworten, habe ich mich zu der gegenwärtigen, durch den Druck veröffentlichten, genauen Beſchreibung der Anſtalt entſchloſſen.

Zur fernern Erläuterung verweiſe ich auf die am Schluß unter A. angefügte, ſeiner Zeit in den öffentlichen Blättern abgedruckte Eröffnungs-Annonce.

Behuf größerer Ueberſichtlichkeit zerfällt die Beſchreibung ſelbſt in zwei Theile:

A. Anlegung der Speiſe-Anſtalt und
B. Betrieb derſelben.

A. Anlegung der Speiſe-Anſtalt.

Ich habe auf einem mir gehörigen etwa 150 Fuß langen und 53 Fuß breiten, mit dem einen Ende an eine Straße ſtoßenden, an den übrigen drei Seiten von Gärten umgebenen Grundſtücke die Gebäude der Speiſe-Anſtalt neu aufgeführt, habe denſelben jedoch vorſichtiger Weiſe im Innern eine ſolche Einrichtung gegeben, daß im Falle des Mißlingens die Gebäude mit geringen Unkoſten zu Wohnungen hergerichtet werden können.

Dabei bemerke ich, daß bei etwaiger Gründung ähnlicher Speiſe-Anſtalten an andern Orten die Aufführung eines neuen Gebäudes nicht nothwendig iſt, vielmehr jedes einigermaßen geräumige Unterhaus, jede Scheune dazu verwandt und eingerichtet werden kann; ferner iſt es gleichgültig, ob die verſchiedenen Räume, wie ſie laut angeſchloſſener Zeichnung meine Anſtalt enthält, genau ſo liegen wie in meiner Anſtalt, es iſt nur nothwendig, daß die Küche möglichſt geräumig, daß die Speiſezimmer, der Raum zum Empfange der Speiſen und der Speiſemarken in unmittelbarer Verbindung mit der Küche ſich befinden, ohne daß die Küche ſelbſt von den Speiſe-Empfängern braucht betreten zu werden, und endlich, daß der Dampfkeſſel in möglichſter Nähe der Küche liegt, um eine zu große Abkühlung der Dämpfe durch eine zu lange Dampfröhrenleitung zu vermeiden.

Bei Einrichtung einer Speiſe-Anſtalt ſcheint mir die Anlage eines Dampfkeſſels nebſt etwa 50 Fuß hohem Schornſteine und die Einrichtung des directen Kochens durch Dampf, ſo daß die Dämpfe unmittelbar in die Speiſen geleitet werden, eine conditio sine qua non zu ſein.

Wer auf gewöhnliche Weiſe mit offenem Feuer unter den Speiſekeſſeln arbeiten wollte, würde viel zu koſtſpielig in Beziehung auf das zu verwendende Feuerungsmaterial arbeiten. In meiner Anſtalt werden zu 2000 Portionen Eſſen nur etwa für 1⅓ ℛ Steinkohlen verbraucht.

Die Erfahrung hat gezeigt, daß bei 1000 Portionen faſt dieſelbe Feuerung verbraucht und derſelbe Arbeitslohn verausgabt wird.

Ich möchte daher die tägliche Zubereitung von 800 Portionen für das Minimum halten, wenn eine beſondere Wohlfeilheit der Zubereitung erzielt werden ſoll. Je mehr dieſes Minimum überſtiegen wird, um ſo billiger werden ſich verhältnißmäßig die Koſten der Zubereitung und des ganzen Betriebes herausſtellen.

Das Gebäude ſelbſt iſt etwa 65 hannoverſche Fuß lang und 40 Fuß breit; ein Stockwerk, etwa 12 Fuß, hoch. Im obern Theile iſt dem Hausverwalter eine Wohnung eingeräumt. Außerdem werden daſelbſt jetzt noch ein drittes Speiſezimmer und einige Lagerräume für Victualien eingerichtet.

Aus der angeſchloſſenen Zeichnung wird man die innere Einrichtung des Gebäudes vollſtändig erſehen, wie denn auch die Größen der verſchiedenen Räume und deren Zwecke in der Zeichnung angegeben ſind. Zum beſſeren Verſtändniß füge ich noch folgende Bemerkungen hinzu:

a Dieſer Vorbau hat vorgebaut werden müſſen, damit die vor dem Fenſter b Marken kaufenden Perſonen vor dem Wetter geſchützt ſind; bei

c iſt der Eingang der ſpeiſeholenden Perſonen, letztere gehen von c nach

d wo die drei Speiſe-Ausgabe-Fenſter ſich befinden; bei

e iſt der Ausgang für die ſpeiſeholenden Perſonen; bei

f iſt der Eingang in die Speiſezimmer für die in der Anſtalt ſelbſt zu Mittag Eſſenden. Jedes Zimmer hat einen Raum für 50 Perſonen zur Zeit; da jede Perſon etwa ¼ Stunde Zeit gebraucht, ſo können in der zweiſtündigen Eßzeit, von 11 bis 1 Uhr, in beiden Zimmern etwa 800 Perſonen eſſen. Es hat ſich dieſer Raum noch als unzureichend erwieſen, weshalb ich im obern Stock noch ein Zimmer von ähnlichem Raumgehalt habe einrichten laſſen.

g ſind die Fenſter, durch welche den in der Anſtalt eſſenden Perſonen das Eſſen aus der Küche zugereicht wird, gegen Abgabe der vorher gelöſ'ten Speiſemarken.

In den Speiſe-Zimmern ſind eichene lackirte Tiſche und Bänke aufgeſtellt, es ſind eine Anzahl gläſerner Salzfäſſer und einige große Krüge mit friſchem Waſſer nebſt Trinkgläſern aufgeſtellt, es ſind ferner Bekanntmachungen wie das am Schluß hinzugefügte Exemplar B ausgelegt, in welchen die zu beachtenden Regeln beim Beſuch der Speiſezimmer vorgeſchrieben ſind. Die Speiſezimmer werden im Winter erwärmt.

In der Küche iſt:

h der Heerd, in welchem die 8 kupfernen, inwendig verzinnten
ii Keſſel eingemauert ſind.

Jeder Keſſel hat einen Durchmeſſer von 3 Fuß 2 Zoll und eine Höhe von 2 Fuß 3 Zoll und enthält etwa 340 hannoverſche Quartier Raumgehalt. Die Keſſel ſind am Boden und an den Seiten feſt ins Mauerwerk eingemauert, haben alſo unter dem Boden keine Feuerungs-Einrichtungen.

k iſt der den Heerd umgebende hölzerne, mit Zinkblech umgebene Dampf-Fang, welcher die Waſſerdämpfe mittelſt eines Zinkrohrs zum Dache hinausführt.

m iſt das 3 Zoll weite kupferne Dampfrohr, welches die etwa 1½ Atmosphären oder 90 Grad Reaumur heißen Dämpfe vom Dampfkeſſel in die Speiſekeſſel führt. Ueber jedem der Keſſel zweigt ſich ein 1 Zoll weites Rohr vom Hauptdampfrohr ab, geht an der einen Seitenwand im innern Keſſel bis auf den Boden deſſelben, windet ſich einmal in Form eines Ringes auf dem Boden herum, und läßt aus den in dieſem ringförmigen Rohr befindlichen, etwa ⅛ Zoll weiten Löchern die Dämpfe in den Keſſel treten. Dieſes 1 Zoll weite Rohr hat an der Stelle, wo es von dem dreizölligen Hauptrohr abzweigt, einen Hahn zum Zulaſſen der Dämpfe in den Speiſekeſſel. Dieſes einzöllige Rohr kann von dem Hauptrohr, behuf Vornahme der Reinigung, leicht abgeſchroben werden.

n ſind 2 kupferne Keſſel oder Baſſins mit doppelten Wänden und Boden, etwa von gleichem Raumgehalte wie die Speiſekeſſel i. Dieſelben ſind mittelſt eines ½ Zoll weiten kupfernen Dampfrohrs mit dem Hauptdampfrohr m verbunden. Wenn der an der kupfernen, etwa 1 Fuß weiten Kugel o befindliche Hahn geöffnet wird, ſo treten die Dämpfe in die doppelte Wandung und in den Bodenraum der Baſſins n, und erwärmen die in den Baſſins enthaltenen Speiſen, ohne daß die Dämpfe unmittelbar in die Speiſen ſelbſt hineindringen und dieſelben verdünnen können. In dieſe Baſſins n werden in der Mittagszeit die fertigen Speiſen mittelſt großer Füllbecken aus den Kochkeſſeln getragen und aus den Baſſins n, mittelſt blecherner Füllkellen, jede 1 Quartier haltend, in die Töpfe der Abholenden oder in die Schüſſeln der Speiſenden gefüllt.

An der hohlen kupfernen Kugel o iſt noch ein dritter Hahn befindlich, zum Ablaſſen des in dem Dampfrohr m ſich condenſirt habenden Waſſers.

p iſt ein kleiner Feuerheerd zu offenem Feuer.

q iſt der Hahn an dem Rohre, welches von dem außerhalb der Küche liegenden blechernen, etwa 5 Fuß hoch über dem Boden der Diehle angebrachten, etwa 50 Eimer reines kaltes Waſſer enthaltenden Baſſin r kommt. Unter dem Hahn q wird ein Blechrohr gelegt, wenn man kaltes Waſſer in die Speiſekeſſel führen will.

Unter dem ganzen Hauptgebäude befinden ſich Keller, um in denſelben die nöthigen großen Quantitäten Vorräthe für den Winter aufzubewahren. In dieſen Kellern iſt etwa Raum zur Aufbewahrung von 4000 Himten Kartoffeln.

Die Speiſekammer iſt allerdings reichlich klein, es war auch das ganze 2te Speiſezimmer urſprünglich zur Speiſekammer beſtimmt, mußte aber zum Speiſezimmer in Gebrauch genommen werden.

Die Speiſezimmer, ſowie die Küche und das Bureau, ſind einfach mit einer gelblichen Leimfarbe angemalt.

Der Dampfkeſſel iſt in einem kleinen Gebäude außerhalb des Hauptgebäudes befindlich.

Derſelbe liefert die Dämpfe zum Kochen der Speiſen, iſt 12 Fuß lang, hat 3⅙ Fuß Durchmeſſer, iſt cylinderförmig mit abgerundeten Enden, und iſt von ¼ Zoll dicken Eiſenblech-Platten zuſammengenietet.

Unter dieſem Keſſel liegt ein Siederohr von 9½ Fuß Länge und 2½ Fuß Weite, und iſt mit dem über ihm liegenden Keſſel durch zwei etwa 10 Zoll weite Rohre verbunden. An dem Dampfkeſſel ſind die nothwendigen Sicherheits-Apparate, als Sicherheits-Ventil, Probirhähne, Manometer, Waſſerſtandsglas und Schwimmer, angebracht. Der Keſſel wird mittelſt einer kleinen mit der Hand zu bewegenden eiſernen Druckpumpe aus dem dicht beim Dampfkeſſel gegrabenen Brunnen mit Waſſer verſehen.

Der Schornſtein iſt 60 Fuß hoch, im Innern 2 Fuß □ weit. Eine Höhe von 50 Fuß würde genügend geweſen ſein, aber erfahrungsmäßig verſtärkt ſich der Zug mit der Höhe des Schornſteins bedeutend, und bewirkt dadurch einen Minderverbrauch von Feuerung.

In dem kleinen etwa 27 Fuß langen, 14 Fuß breiten, aus einem Stockwerke beſtehenden Nebengebäude werden durch etwa 24 Frauenzimmer die Kartoffeln geſchält und ſonſtiges Gemüſe gereinigt, auch iſt darin ein eingemauerter eiſerner Keſſel befindlich, um heißes Waſſer machen zu können. Ferner ſind daſelbſt zwei kleine von Amerika eingeführte Maſchinen in Thätigkeit geſetzt, welche augenblicklich noch an Mängeln der Conſtruction leiden. Wenn dieſe beſeitigt ſind, werden dieſelben ſehr weſentliche Dienſte leiſten, indem allem Anſcheine nach eine ſolche Maſchine das 4- oder 5fache einer mit der Hand ſchälenden Perſon leiſten und daneben die Kartoffeln weit feiner ſchälen wird, als ſolches mit der Hand zu geſchehen pflegt.

Was den Koſtenpunct der ganzen Anlage anlangt, ſo kann ich die ganze Summe augenblicklich noch nicht genau angeben, wegen mancher mir noch fehlenden Bau-Rechnungen, weshalb die nachſtehenden Zahlen nur als möglichſt annähernde gelten können.

Durch beeidigte Taxatoren iſt

das Hauptgebäude zu	5800	ℛ Preuß. Court.,
das Dampfkeſſelhaus zu	500	〃 〃 〃
der Schornſtein zu	250	〃 〃 〃
das Nebengebäude und die Aborte zu	400	〃 〃 〃
alſo ſämmtliche Baulichkeiten zu	6950	ℛ Preuß. Court.

geſchätzt, ohne den Vorbau a.

Nach meinen genau geführten Baurechnungen hat mir die Anlage der Gebäude, des Schornſteines, des Dampfkeſſels, der Dampfheizung folgende Ausgaben verurſacht:

die Gebäude incl. des Schornſteins	6000	ℛ Preuß. Court.,
der Dampfkeſſel mit allem Zubehör	900	〃 〃 〃
das Kupfergeräth, nämlich die 8 Speiſe-Kochkeſſel, 2 Doppelkeſſel oder Baſſins, die Dampf- und Waſſerröhren	800	〃 〃 〃
dem Klempner für den Dampffang und ſonſtige Arbeit	150	〃 〃 〃
Eiſengußſachen, Roſten, Heerdplatten ꝛc.	150	〃 〃 〃
Summa aller Koſten...	8000	ℛ Preuß. Court.,

ohne den Werth des Grundſtücks, auf welchem die Gebäude erbaut ſind, welches 30 Quadratruthen Größe hat, und wofür ich 750 ℛ Courant an Kaufpreis bezahlt habe.

Das bewegliche Inventarium beſteht etwa aus folgenden Stücken und Werthen:

Vorrath am 14. October 1855.

	ℛ	ggr	₰
398 gezeichnete Eßſchaalen .... à 4 ggr	66	8	—
65 Eßſchaalen .... à 4 ggr	10	20	—
248 Löffel von Britanniametall, à 2 ggr 2 ₰	22	9	4
36 Blechlöffel .... à 8 ₰	1	—	—
6 Paar Meſſer und Gabeln ..... à 9 ggr	2	6	—
2 größere Gabeln mit 2 Zacken .. à 2 ggr	—	4	—
2 große Fleiſchgabeln .... à 6 ggr	—	12	—
2 große Meſſer .... à 6 ggr	—	12	—
11 Teller .... à 2 ggr	—	22	—
24 braune Schaalen .... à 2 ggr	2	—	—
18 große Steinkümpe .... à 8 ggr	6	—	—
3 große Waſſerkrüge mit Pfeifen, à 16 ggr	2	—	—
6 kleine Trinkkrüge .... à 1 ggr 4 ₰	—	8	—
4 Trinkgläſer .... à 1 ggr	—	4	—
24 Salz- und Pfefferfäſſer .... à 2 ggr	2	—	—
2 Beile .... à 1 ℛ 16 ggr	3	8	—
5 Steinkohlenkaſten .... à 16 ggr	3	8	—
4 Abtragebecken zum Austragen der Speiſen .... à 2 ℛ 8 ggr	9	8	—
1 große kupferne verzinnte Füllkelle	6	9	—
6 Portionskellen von Blech ..... à 12 ggr	2	—	—
1 kleine desgleichen	—	6	—
2 große Fleiſchpfannen ..... à 2 ℛ 12 ggr	5	—	—
1 große kupferne Schaumkelle	6	9	—
2 Gemäße (1 Quart, 2 Quart), à 10 ggr	—	20	—
1 Wagſchaale v. Meſſing nebſt Einſatzgew.	2	14	—
1 Eiſentopf	—	16	—
1 Stülpkeſſel	6	22	—
3 große Siebe .... à 2 ℛ 12 ggr	7	12	—
2 kleine Siebe .... à 1 ℛ 12 ggr	3	—	—
10 große Mollen .... à 18 ggr	7	12	—
12 kleine Mollen .... à 6 ggr	3	—	—
12 eichene Eimer .... à 6 ggr	3	—	—
5 tannene Eimer .... à 6 ggr	1	6	—
11 große Tubben .... à 16 ggr	7	8	—
1 Bükeţubben	—	18	—
2 längliche Tubben .... à 16 ggr	1	8	—
2 große Schaufeln .... à 6 ggr	—	12	—
Latus...	199	13	4
Transport...	199	13	4
4 Wurfſchaufeln .... à 2 ggr	—	8	—
2 Waſchfäſſer .... à 2 ℛ	4	—	—
7 Stunze .... à 2 ggr	—	14	—
1 hölzerne Keule zum Stampfen	—	4	—
2 Rührhölzer .... à 4 ggr	—	8	—
2 große hölzerne Löffel .... à 2 ggr	—	4	—
1 Theekeſſel von Blech	1	12	—
2 Küchenlampen .... à 4 ggr	—	8	—
1 Laterne	—	18	—
1 Trichter	—	6	—
1 Reibe	—	6	—
1 Oelkanne	—	5	—
1 Feuerſchaufel und 1 Haken ... à 10 ggr	—	20	—
1 Hackeblock	8	—	—
2 Hackebretter .... à 1 ℛ	2	—	—
1 Hackemeſſer	—	22	—
1 Wiegemeſſer	—	14	—
1 Streichſtahl	—	6	—
4 hohe Tubben mit Deckel ..... à 18 ggr	3	—	—
25 Kartoffelnkörbe .... à 1 ggr	1	1	—
1 Waſchkorb	1	—	—
1 Haarbeſen	—	16	—
1 Handuhle	—	6	—
1 Dreckblech	—	2	—
2 Scheuerbürſten .... à 6 ggr	—	12	—
1 kleine Handuhle	—	2	—
6 Rührhölzer .... à 2 ggr	—	12	—
1 Maßſtab	—	1	—
2 Schreibtafeln .... à 3 ggr	—	6	—
1 Pfeffermühle	2	16	—
1 Himpten	1	—	—
1 Metze	—	6	—
1 kleineres Hackemeſſer	—	6	—
100 Handtücher, gez. G. E. Sp. A.	26	20	—
1 Sack	—	6	—
1 große Decimal-Waage	38	—	—
1 kleine desgleichen	16	—	—
Summa...	313	16	4

B. Betrieb.

Der Betrieb der Anſtalt iſt Mitte Auguſt d. J. eröffnet. Die erſte Woche wurde mit Anfertigung von täglich 700 Portionen Mittagseſſen begonnen, und der Preis auf 1 ggr feſtgeſetzt. Die Nachfrage ſteigerte ſich jedoch ſchon in der zweiten Woche auf täglich 1500 Portionen und beträgt jetzt, Anfang October, täglich 2200 Portionen.

Vom Beginne der Anſtalt bis 30. September incl. ſind in 40 Betriebstagen verkauft
im Ganzen .... 63540 Portionen,
in der Anſtalt ſelbſt verbraucht .... 982 "
alſo in 40 Tagen Summa... 64522 Portionen.

Die Anſtalt iſt eingerichtet zur täglichen Bereitung von circa 3000 Portionen Mittagseſſen, doch kann durch Anſchaffung von noch 2 Speiſekeſſeln die tägliche Bereitung leicht auf 4000 Portionen erhöht werden.

Jeden Morgen um 5 Uhr beginnt der Wärter Feuer unter dem Dampfkeſſel zu machen; um 6 Uhr haben die Dämpfe die erforderliche Stärke von $1\frac{1}{2}$ Atmoſphären oder 90 Grad Reaumur, womit gewöhnlich gekocht wird.

Um 6 Uhr Morgens wird die Dampfkochung begonnen, um 10 — $10\frac{1}{2}$ Uhr ſind 2000 Portionen Mittagseſſen gar gekocht, bis 2 oder $2\frac{1}{2}$ Uhr wird das Feuer unter dem Dampfkeſſel klein im Gange erhalten, indem ſtets noch zum Nachkochen oder zum Heißwaſſermachen Dämpfe gebraucht werden.

Zu alle dem werden bei Bereitung von 2000 Portionen verbraucht etwa 12 hieſige Himpten Steinkohlen, wovon jeder 56 ℔ wiegt und jetzt etwa 2 ggr 8 ₰ koſtet.

Es ſind jetzt bei der Anſtalt angeſtellt:

1 Hausverwalter,
1 Koch,
1 Gehülfe,
1 Heizer,
4 Frauen, welche in der Küche beſchäftigt werden,
26 Frauen zum Kartoffelnſchälen, ſo wie zur Reinigung des übrigen Gemüſes.

Der Gehalt aller dieſer Perſonen findet ſich in den nachfolgenden ſpeciellen Unkoſten-Berechnungen angegeben. Jede dieſer Perſonen erhält außer dem Gehalt täglich eine Portion Eſſen unentgeltlich.

Das Fleiſch wird von hieſigen Knochenhauermeiſtern gekauft, wovon jeder eine Woche hindurch das Fleiſch liefert. Dieſelben dürfen nur ausgezeichnet gutes Fleiſch liefern; für Knochen werden vom Kaufpreiſe 10 Procent zurückgerechnet.

Die Kartoffeln und die übrigen Gemüſe und Victualien werden in Hannover und in der Umgegend in großen Quantitäten, zu möglichſt billigen Preiſen, angekauft. Die jetzt bezahlten Preiſe finden ſich in den nachfolgenden Berechnungen angegeben.

Der Hausverwalter leitet nach den ihm ertheilten Inſtructionen unter Aſſiſtenz ſeiner Frau das ganze Oekonomiſche der Anſtalt, überwacht die Angeſtellten, führt die Bücher, verkauft die Speiſemarken, empfängt dafür die Zahlung und liefert ſolche in meinem Comptoir ab, beſorgt die Einkäufe der nöthigen Victualien ꝛc. ꝛc.

Der Koch beſchäftigt ſich allein mit der ſpeciellen Anfertigung der Speiſen. Der Gang des Geſchäfts iſt etwa folgender: Morgens 6 Uhr wird das Fleiſch, jetzt bei 2000 Portionen etwa 340 ℔ täglich, nachdem ſämmtliche Knochen ausgelöſ't ſind, mit Waſſer in einen oder mehrere Kochkeſſel gethan und die Dämpfe werden hineingelaſſen. In 2½ bis 3 Stunden, alſo etwa 9 Uhr, iſt das Fleiſch gar, die Knochen werden ſeparat in kleine Stücke zerhauen und in einem Keſſel mit Waſſer der Einwirkung der Dämpfe ausgeſetzt. Kartoffeln und ſonſtiges Gemüſe wird etwa 8 Uhr in andere Kochkeſſel gethan und möglichſt raſch gar gekocht und dann längere Zeit gedämpft. Aus dem Fleiſchkeſſel und demjenigen, in welchem die Knochen gekocht ſind, wird die Bouillon abgenommen, ſolche in die Kartoffeln- und Gemüſekeſſel gethan, und unter Hinzuthun der nöthigen Gewürze alles nochmals zuſammen gekocht, ſo daß gegen 10½ Uhr alles vollſtändig fertig und zum Ausfüllen bereit iſt. Das Fleiſch wird, nachdem es gar gekocht, in einzelne kleine Stücke nach der Erfahrung und dem Augenmaaß zerſchnitten, jedes Stück iſt für eine Portion Mittagseſſen beſtimmt und wiegt etwa vor dem Kochen 5 bis 6 Lth.

Um 11 Uhr beginnt die Austheilung der Speiſen und dauert bis 1 Uhr. Jeden Tag wird gekocht, mit Ausnahme der Sonn- und Feſttage. Die Speiſemarken, à 1 ggr, werden im Büreau neben der Küche verkauft, ſind auch beim Kaufmann Herrn Vordemann in Hannover zu haben.

In der Regel werden am Montage von vielen Theilnehmern für die ganze Woche Abonnementsmarken genommen, viele aber ziehen es vor, ſich jeden Tag eine Marke zu löſen. Die Speiſemarken ſind aus Zinkblech geſchnitten, die Abonnementsmarken ſind rund, etwa 1¼ Zoll im Durchmeſſer groß. Die Tagemarken ſind viereckig, von derſelben Größe, und ſind die Worte:

„Georg Egestorff Speise-Anstalt“

eingeprägt.

Nachdem die Speiſen mittelſt Füllbecken aus den Kochkeſſeln in die kupfernen, zum Zweck des Warmhaltens mit doppelten Wänden verſehenen Keſſel oder Baſſins, n der Zeichnung, gebracht ſind, empfängt ein Mann an den drei Fenſtern, an welchen das Eſſen ausgegeben wird, die Speiſemarken und die leeren Töpfe, ruft laut die Anzahl der in jeden Topf zu füllenden Portionen aus und übergiebt die Töpfe an eine der neben den Keſſeln n ſtehenden drei Frauenzimmer, wovon zwei mittelſt Füllkellen, genau 1 Quartier enthaltend, in jeden Topf die ausgerufene Anzahl Portionen einmeſſen, die dritte Frau aus einem vor ihr ſtehenden, mit Fleiſchſtücken gefüllten, unten mit warmen Waſſer erwärmten blechernen Behälter ſo viel Stücke Fleiſch als Portionen Eſſen in jeden Topf legt und ſodann den alſo gefüllten Topf zurück zum Speiſe-Ausgabe-Fenſter reicht.

Ganz daſſelbe Verfahren findet ſtatt mit den in den Speiſezimmern verlangten Portionen Eſſen, nur mit dem Unterſchiede, daß jede Portion in einer weißen Porzellanſchale nebſt einem Löffel von Britanniametall den Gäſten gegen Darreichung der vorher am Büreau gelöſten Speiſemarken in die Fenſter der Speiſezimmer gereicht wird.

Ich habe es vorgezogen, ſtatt in braunen irdenen Schüſſeln, das Mittagseſſen den Gäſten in freilich etwas theurern weißen Porzellanſchüſſeln zu reichen, wodurch das Ganze ein appetitlicheres, netteres Anſehen bekommt.

Durch die bisherige Erfahrung hat ſich erwieſen, daß die Portion reichlich groß geweſen, ſelbſt für den ſtärkſten Eſſer. Häufig fällt es vor, daß die Schüſſeln nicht ganz geleert wieder zurückgereicht werden.

Die Fleiſchportion in jeder Portion Eſſen iſt allerdings nur klein, allein durch die außerordentliche Kraft der Dämpfe wird aus der ganzen großen Fleiſchquantität, aus den Knochen, dem Marke und den Sehnen die Kraft heraus und in die Speiſen gekocht, weit mehr als ſolches mittelſt Kochen bei offenem Feuer möglich iſt, weshalb die zubereiteten Speiſen der Anſtalt eine ſo auffallende Kraft und Nahrhaftigkeit haben.

Was den Koſtenpunct der Speiſe-Zubereitung anlangt, ſo verweiſe ich auf die untenſtehenden, durchaus ſpeciellen Berechnungen № 1 bis incl. 7.

№ 1 iſt die Einnahme- und Ausgabe-Rechnung vom 14. Auguſt bis 30. September incl., aus welcher das Reſultat hervorgeht, daß ein Ueberſchuß der Einnahme über die Ausgabe von 17 ℛ 19 ggr 2 ₰ vorhanden war.

Durch dies Reſultat iſt dargethan, daß nach hieſigen Verhältniſſen, bei nicht höherem Preiſe der Kartoffeln, als dem bis jetzt bezahlten von 10 ggr bis 10 ggr 8 ₰ per Hannoverſchen Himpten, die Anſtalt beim Verkaufspreiſe von 1 ggr für jede Portion Eſſen gerade exiſtiren kann, wenn für das Anlage-Capital keine Zinſen berechnet werden.

Soll dagegen eine Anſtalt auch die Zinſen des Anlage-Capitals aufbringen, ſo kann dies entweder durch eine geringe Erhöhung des Verkaufspreiſes des Eſſens oder durch eine ſtrengere Oeconomie in den Zuthaten leicht erreicht werden.

Die Zinſen des Anlage-Capitals von 8000 ℛ betragen zu 4% jährlich 320 ℛ, alſo auf ohngefähr 300 Arbeitstage vertheilt täglich $21\frac{1}{3}$ Gutegroſchen. Sollen dieſe durch Erhöhung des Verkaufspreiſes aufgebracht werden, ſo würde, bei der Ausgabe von täglich 2000 Portionen, jede Portion um $\frac{1}{8}$ Pfennig theurer verkauft werden müſſen. Da nun der Preis nach Bruchpfennigen nicht geſtellt werden kann, ſo würde man den Preis des Eſſens während ſieben Wochen, alſo ohngefähr während des achten Theils des Jahrs für jede Portion auf 13 ₰, die übrige Zeit aber auf 12 ₰ feſtzuſetzen haben, wodurch dann die Zinſen gedeckt wären.

Will man den zweiten Weg einſchlagen und durch größere Oeconomie in den Zuthaten die fraglichen Zinſen aufbringen, ſo iſt auch dies leicht durch eine unbedeutende Verringerung des Fleiſchverbrauchs zu erreichen.

Bei täglich 2000 Portionen Eſſen werden etwa 333 Pfund Fleiſch, alſo für ohngefähr $37\frac{5}{6}$ ℛ verbraucht.

Da nun wie oben gezeigt, täglich an Zinſen $21\frac{1}{3}$ Gutegroſchen aufzubringen ſind, ſo würde man nur täglich an dem Fleiſchverbrauch acht Pfund zu kürzen brauchen, wodurch die Kräftigkeit der ganzen 2000 Portionen nicht auf bemerkbare Weiſe gemindert werden würde.

Sowohl der eine wie der andere Weg wird eingeſchlagen werden können, ohne der Gemeinnützigkeit der Anſtalt und dem verfolgten Zwecke irgend erheblichen Abbruch zu thun.

Zum Betriebe ſelbſt, abgeſehen vom Anlage-Capitale, würde kein großes Capital erforderlich ſein, da die Speiſen gegen baare Zahlung verkauft werden und die Auslage des erſten Tages bereits nach Mittag deſſelben Tages erſetzt iſt. Es genügen etwa 200 ℛ eins für alles zu dem Zwecke. Allein hierbei iſt nicht zu überſehen, daß etwa im October jeden Jahres die Anſtalt ſich auf die folgenden 8 bis 9 Monate bis zur nächſtjährigen Erndte mit Früchten, namentlich mit Kartoffeln, verſehen muß, wozu ein verhältnißmäßig bedeutendes Capital erforderlich iſt, und wird z. B., wenn ich auf die tägliche Bereitung von 2000 Portionen Mittagseſſen rechne und nur auf 9 Monate im voraus die Anſtalt mit Kartoffeln verſehen will, bei dem muthmaßlichen Preiſe von 12 ggr per Himpten eine Quantität von circa 12000 Himpten für die Summe von 6000 ℛ angekauft werden und auch für Kellerraum geſorgt werden müſſen.

Aus der Koſtenberechnung № 1 geht ferner hervor, daß die Bereitungskoſten jeder Portion Mittagseſſen mit Ausnahme der Zuthaten, alſo allein die Arbeitslöhne und die Feuerung per Portion $1\frac{391}{1000}$ ₰, alſo etwa $1\frac{1}{3}$ ₰ betragen, wie denn ferner aus den Berechnungen 2 bis 7 incl. hervorgeht, daß die Feuerung allein zur Bereitung von 2000 Portionen Eſſen täglich auf etwa 1 ℛ 8 ggr zu ſtehen kommt und gerade in dieſer Wohlfeilheit liegt der Grund, daß die Portion ſo guten Eſſens für den gewiß ſehr mäßigen Preis von 12 ₰ geliefert werden kann. Die große Gemeinnützigkeit ſolcher Anſtalten liegt daher am Tage.

Die Berechnungen № 2 bis 7 incl. bezwecken ferner die Anfertigungskoſten jeder einzelnen Speiſeart, ſowie den Wechſel zwiſchen den verſchiedenen Speiſearten ſpeciell darzuſtellen.

Bei jeder der verſchiedenen Speiſearten kommen nach jener Berechnung 2000 Portionen Eſſen auf einige Thaler über oder unter 80 ℛ, im Durchſchnitt auf 80 ℛ zu ſtehen. Da nun der Verkaufspreis von 2000 Portionen à 1 ggr ſich auf etwa 83 ℛ berechnet, ſo überſteigt die Einnahme die Ausgabe um einige Thaler, welche für etwa vorfallende Reparaturen an dem Küchengeräthe, etwa nöthige Ergänzungen und ſonſtige vorfallende nicht vorherzuſehende Ausgaben zu rechnen ſind.

Außer den in den Berechnungen № 2 bis 7 incl. aufgeführten ſechs Speiſearten ſind noch folgende zu erwähnen:

Steckrüben mit Kartoffeln und Hammelfleiſch,
weiße Rüben und desgleichen,
ſaure Kartoffeln mit Rindfleiſch,
Erbſen mit Kartoffeln und Schweinfleiſch,
Linſen mit Kartoffeln und Schweinfleiſch,

und werden dieſe ſämmtlichen Speiſearten im gehörigen Wechſel, je nach der Jahrszeit und nach den vorhandenen Vorräthen gereicht.

Als die beliebteſten der Speiſearten haben ſich im Publico herausgeſtellt:

weißer Kohl mit Kartoffeln und Hammelfleiſch,
Reis mit Kartoffeln und Rindfleiſch,
Graupen mit desgleichen.

Der Koch iſt von mir beauftragt, die Speiſen nicht zu dünn und ſuppenartig, ſondern in einer ſolchen Conſiſtenz zuzubereiten, welche von den Hausfrauen durch den techniſchen Ausdruck — ſchlank gekocht — bezeichnet wird. Ich habe ferner den Koch inſtruirt, die Speiſen mit ſolchen Gewürzen zu verſehen, welche denſelben einen angenehmen, kräftigen, pikanten, Appetit erregenden Geſchmack geben, und auch darauf zu halten, daß die Farbe der Speiſe hell, klar und reinlich ſei.

Sehr häufig durch mich eingezogene Erkundigungen bei den Gäſten haben mir die Ueberzeugung gegeben, daß die Speiſen, in ſolcher Weiſe zubereitet, allgemein befriedigt haben, und jede Speiſe-Anſtalt wird wohlthun, ſorgfältig auf die Schmackhaftigkeit der Speiſe, ſelbſt mit dem Opfer einer Mehrausgabe zu halten.

Es wird hier am Orte ſein, darauf aufmerkſam zu machen, daß die Prosperität einer ſolchen Anſtalt entſchieden von der Geſchicklichkeit und der Umſicht des Kochs abhängt, und würde man ſehr irren, wenn man dieſen Poſten zweckmäßig glaubte durch irgend eine minder geſchickte Perſon beſetzen zu können. Die Wichtigkeit dieſes Umſtandes erkennend, erkläre ich mich gern zur Geſtattung der Anlernung von Köchen in meiner Anſtalt bereit.

Eine weſentliche Hauptſache beim Betriebe einer ſolchen Anſtalt iſt die Beobachtung größtmöglichſter Reinlichkeit. Das Kochen mit Dampf erleichtert dieſes ſehr, da in der Küche ſelbſt unter dem großen Kochheerde durchaus kein Brennmaterial angewandt wird. Zum Zwecke der Reinlichkeit habe ich, wie bereits oben angeführt, ſtatt irdener weiße Porzellan-Eßſchüſſeln angeſchafft, welche nach deren Gebrauch ſofort wieder gereinigt werden.

Sämmtliches Küchenperſonal, der Koch, der Speiſe-Ausfüller dürfen nur in auf meine Koſten angeſchaffter weißer Kleidung, die bei den Speiſen umgehenden Frauen nur in reinen weißen Mützen und Schürzen erſcheinen, und müſſen in ihrem ganzen Anzuge ſich reinlich und ſauber zeigen.

Dadurch wird ſo empfehlend und angenehm auf die Speiſe-Empfänger eingewirkt, daß ſelbſt Honoratioren mit großem Vergnügen und Appetit in der Anſtalt geſpeiſ't haben.

Was die Buchführung und Controle anlangt, ſo iſt ſolche ſo einfach als irgend möglich eingerichtet. Der Hausverwalter, welcher alle Einkäufe beſorgt, hat ein Material-Regiſter zu führen, in welchem jedes Material und Victual ein Conto hat, mit Einnahme und Ausgabe, in welches in die Einnahme jeder Einkauf, in die Ausgabe der tägliche Verbrauch eingetragen wird.

Jeden Monat wird der vorhandene Vorrath aufgenommen und muß ſolcher mit dem Conto des Material-Regiſters übereinſtimmen.

Das Geldgeſchäft iſt dem Hausverwalter möglichſt fern zu halten, weil derſelbe dadurch zu ſehr von anderen ihm obliegenden Geſchäften abgehalten werden würde. Alle Einkäufe macht derſelbe und ſtellt über die ſofort zu zahlenden Beträge Anweiſungen auf mein Comptoir aus, wo dieſelben bezahlt, und die Beträge in ein Caſſa-Buch in Ausgabe notirt werden.

Der Speiſemarken-Verkauf iſt dem Hausverwalter übertragen. Der Verkauf findet hauptſächlich von 11 bis 1 Uhr jeden Wochentag, in der Speiſeanſtalt ſelbſt ſtatt; jeden Abend hat der Hausverwalter den Betrag für die an dem Tage verkauften Speiſemarken am Comptoir abzuliefern und werden ihm dieſe Beträge in einem Buche quittirt, und an der ganzen, ihm früher eingehändigten Marken-Anzahl gut geſchrieben, nachdem jene Beträge in dem am Comptoir geführten Caſſa-Buche in Einnahme notirt ſind.

Es iſt eine Hauptſache, zum Empfange der Speiſemarken in der Mittagszeit beim Abholen der Speiſen Vertrauensperſonen zu wählen, damit man verſichert iſt, daß alle Marken, wofür Speiſen verabreicht ſind, auch wirklich wieder dem Comptoir eingeliefert, auch keine Speiſen ohne Marken ausgegeben werden. An dem Hauptfenſter, an welchem der meiſte Andrang ſtattfindet, iſt ein Mann, an den zwei Fenſtern zu den Speiſezimmern ſind zwei Frauen mit der Annahme der Marken betraut, welche dieſelben ſofort nach Empfang in verſchloſſene Büchſen zu werfen haben, zu welchen die Schlüſſel nur allein am Comptoir in meiner Behauſung befindlich ſind. Nach Beendigung der Speiſe-Ausgabe werden die drei Büchſen zum Comptoir gebracht, daſelbſt geöffnet, die darin enthaltene Marken-Anzahl gezählt, die gefundene Anzahl in einem Buche dem Hausverwalter zur Laſt geſchrieben und ſelbige demſelben ſofort nebſt den leeren verſchlöſſenen Büchſen wieder zurückgeſchickt.

In ſolcher Weiſe werden in dem mit dem Hausverwalter gehaltenen Marken-Conto-Buche demſelben die ihm zuerſt gegebene Anzahl Marken und die jeden Tag aus den Büchſen entnommenen, ihm ſucceſſive wieder zurückgegebenen Marken zur Laſt geſchrieben, wogegen ihm für die von ihm dem Comptoir abgelieferten Geldbeträge, die entſprechende Anzahl Marken à 1 gr das Stück berechnet, wiederum gutgeſchrieben werden. Am Schluſſe jeden Monats muß dann beim Hausverwalter diejenige Anzahl Marken vorräthig ſein, für welche derſelbe nach dem Buche kein Geld abgeliefert oder kein Geld mehr vorräthig hat.

Das vorerwähnte Caſſa-Buch wird am Ende jeden Monats abgeſchloſſen und der Caſſa-Vorrath auf den folgenden Monat vorgetragen.

In Fällen, wo die Ausgaben die Einnahmen überſchreiten, wie bei Einkäufen größerer Vorräthe, leiſte ich aus meiner Privat-Caſſe Vorſchüſſe, welche mir gutgeſchrieben und mir ſpäter ſucceſſive wieder erſetzt werden, ſobald der Caſſen-Zuſtand ſolches geſtattet.

Der Hausverwalter hat außer der vorſtehend erwähnten Rechnung auch noch ein Lohn-Regiſter über ſämmtliche zu zahlende Löhne, unter namentlicher Aufführung der Angeſtellten, zu führen.

Hiermit glaube ich ſämmtliche Zweige der Speiſe-Anſtalt hinlänglich beſprochen, nichts Weſentliches überſehen zu haben. Sollte Letzteres dennoch der Fall ſein, ſo bin ich zur Ertheilung jedes ferneren Aufſchluſſes gern bereit.

Ich darf ſchließlich nicht unerwähnt laſſen, daß in Leipzig eine ähnliche Speiſe-Anſtalt exiſtirt, wie die meinige, und weiß mit herzlichem Danke es zu erkennen, wie zuvorkommend und freundlich man mir in jener Anſtalt jede gewünſchte Belehrung und Erläuterung ertheilt hat.

Möge denn die Vorſehung wie bisher, ſo auch ferner meine Anſtalt und ihre Wirkſamkeit ſegnen, und möchten auch an anderen Orten derartige, für die geringeren Volksclaſſen höchſt gemeinnützig wirkende Anſtalten ins Leben gerufen werden!

Georg Egestorff.

Nachtrag.

Die erſte Einrichtung war der Art, daß beim Kochen die Keſſel nur loſe mit den Deckeln bedeckt waren; die ſich entwickelnden Dämpfe ſtrömten aus den Keſſeln unter den Dampffang k. und wurden mittelſt des von letzterm zum Dache des Gebäudes hinausführenden etwa 2 Fuß ☐ weiten Zinkrohrs in die freie Luft abgeführt: da aber die Dämpfe in weit größerer Menge ſich bildeten, als das Zinkrohr im Stande war abzuführen, ſo wurde die Küche ſtets mit Dämpfen angefüllt, welches ſehr beläſtigte. Um dieſen Uebelſtand zu entfernen, ließ ich etwa 3 Fuß hoch über dem Heerde unter dem Dampffange ein etwa 10 Zoll im Durchmeſſer haltendes Zinkrohr anbringen von der Länge des Heerdes, welches mittelſt eines Seiten-Rohres in oben erwähntes 2 Fuß ☐ weites, zum Dache hinausführendes Rohr einmündet. In dieſes 10zöllige Zinkrohr münden aus allen 8 Keſſeln 8 Stück, etwa 3 Zoll weite Zinkrohre ein, welche mit ihrem obern Ende in die an dem 10zölligen Zinkrohre angebrachten Hülſen, mit ihrem untern Ende in die auf den Keſſeldeckeln angebrachten Hülſen eingeſchoben werden und beliebig eingeſetzt und abgenommen werden können. Am untern Ende dieſer letzten Rohre, da wo ſie auf den Deckeln des Keſſels anſchließen, ſind Schieber angebracht um den Abfluß der Dämpfe aus den Keſſeln reguliren zu können.

Die Keſſeldeckel ſind mit kleinen Klammern und Schrauben an den Keſſeln befeſtigt. Auf dieſe Weiſe werden die in den Keſſeln entwickelten Dämpfe durch die kleinen 3 Zoll weiten Rohre in das 10 Zoll weite Rohr und von dieſem durch das 2 Zoll ☐ weite Rohr zum Dache hinausgeführt, durch welche Einrichtung in der Küche jede Beläſtigung durch Dämpfe vermieden wird und auch ermöglicht wird, die Speiſen in den Keſſeln unter ſtärkerm Dampfdrucke, alſo ökonomiſcher zu kochen.

Da bei ſchlechtem, regnichtem Wetter, jedesmal einige hundert Portionen Eſſen täglich weniger von der Speiſe-Anſtalt abgefordert wurden als an Tagen an welchen es gutes Wetter war, ſo überzeugte ich mich dadurch, daß manchen der auf der, der Speiſe-Anſtalt entgegengeſetzten Seite der Stadt Hannover wohnenden Perſonen der Weg von ihrer Wohnung zur Speiſe-Anſtalt zu weit entfernt war. Ich entſchloß mich daher, mitten in der Stadt noch eine Speiſe-Ausgabe zu etabliren, zu welcher das Eſſen von der Speiſe-Anſtalt mittelſt des nachfolgend beſchriebenen Wagens gefahren und daſelbſt portionsweiſe vertheilt wird.

Die Vorderräder des Wagens ſind 2¼ Fuß, die Hinterräder 2½ Fuß hoch, die Radfelgen 6 Zoll breit, letzteres deshalb, um dem Wagen einen weniger ſchwankenden, ſchüttelnden Gang zu geben.

Auf den Axen ruht der etwa 14½ Fuß lange, 4¼ Fuß breite, 3 Fuß hohe Wagenkaſten aus dünnen Dielen, in welchen der Länge des Wagens nach drei kupferne Speiſekeſſel geſtellt ſind, in welche das Eſſen kochend heiß in der Speiſe-Anſtalt eingefüllt wird. Jeder Keſſel hat etwa dieſelbe Größe wie die Seite 4 beſchriebenen Kochkeſſel. Jeder Keſſel hat einen doppelten kupfernen Deckel, wovon der untere etwa 6 Zoll concav in den Keſſel, der obere convex nach oben hin gearbeitet iſt, wodurch, wenn beide Deckel aufeinander gelegt ſind, ſich ein 6 Zoll weiter Raum von der Größe der ganzen Keſſelfläche bildet, in welchen Raum ſo viele Fleiſchſtücke gethan werden, als Portionen Eſſen in die 3 Keſſel gethan ſind. Auf dieſe Weiſe wird das Fleiſch ſowie das Eſſen ſelbſt warm erhalten. Die Keſſel enthalten jeder etwa 350, alle drei alſo etwa 1000 Portionen und ſind ringsum in dem Wagenkaſten mit Heu recht dicht umſtopft, und beim Fahren oben mit zum Wegnehmen eingerichteten Heu-Matratzen bedeckt.

Der Wagen wird oben durch einen nach der Seite zu zu öffnenden Deckel verſchloſſen. Die Deckel der Keſſel ſind durch eine quer über denſelben liegende Eiſenſtange auf dem Keſſel befeſtigt.

Der Wagen wird von der Speiſe-Anſtalt mit einem Pferde in den zur Speiſe-Ausgabe beſtimmten in zwei Theile durch eine Wand abgetheilten Raum hineingefahren und die Speiſe aus dem zuvor geöffneten Wagen und Keſſeln unmittelbar in die Töpfe und Schalen der Speiſe-Empfänger eingefüllt, ſo daß alſo die Keſſel unangerührt auf dem Wagen ſtehen bleiben.

Ich hatte die Abſicht, die Keſſel von unten durch eine Gasflamme zu erwärmen, wenn ſich ein zu ſtarkes Abkühlen der Speiſen beim Transport ergeben hätte, weshalb ich den Boden der Keſſel auf etwa 1 Fuß Durchmeſſer mit einem nach untenſtehenden Rande verſehen habe, in deſſen inneren Raum die Gasflamme den Boden des Keſſels von außen erwärmen ſollte. Allein ſchon nach wenigen Tagen des Gebrauchs hat ſich ergeben, daß ſelbſt bei 10 Grad Reaumur Kälte und nachdem die Keſſel behuf Ausgabe der Speiſe bereits eine Stunde geöffnet geweſen waren, dennoch die Speiſe faſt kochend heiß, und noch nicht die geringſte Abkühlung daran zu bemerken war.

Es iſt nun auf dieſe Weiſe dargethan, daß es ſehr wohl auf höchſt einfache Weiſe möglich iſt, Speiſen von der Speiſe-Anſtalt ſelbſt, auf ziemlich große Entfernungen durchaus warm bleibend, zu transportiren, was namentlich in größern Städten von großer Wichtigkeit ſein möchte.

Behuf Erſatz der Transportkoſten habe ich den Preis der Portion um 1 Pfennig erhöht, alſo auf 13 Pfennig feſtgeſetzt, welchen Preis das Publicum gern bezahlt. Natürlich iſt auf der Speiſe-Ausgabeſtelle ein Marken-Verkauf und eine Marken-Einnahme, letztere für die verabfolgten Speiſen etablirt.

Die Marken habe ich aus Papp anfertigen und mit dem Wochentage bezeichnen laſſen, an welchem allein jede derſelben gültig iſt, und werden ſtets nur Speiſe-Marken für den folgenden Tag, alſo z. B. am Montag nur für den Dienſtag gültige Speiſemarken verkauft, um dadurch in den Stand geſetzt zu werden, ſchon am Vormittage des Tags genau zu wiſſen, wie viel Portionen Speiſe den folgenden Tag zur Ausgabe-Stelle geſchafft werden müſſen.

Anhang.

Erſte Berechnung.

Einnahmen.	ℛ	ggr	₰
Vom 14. Auguſt bis 30. September 1855 ſind in 40 Tagen eingenommen für verabreichte 62733 Port. Mittagseſſen à 1 ggr	2613	21	—
Für Talg iſt eingenommen...............	8	8	—
Für Knochen	4	20	4
Für Abfall...........................	5	—	—
Für diverſe übergebliebene Speiſen, à 6 ₰ pro Portion verkauft...............	16	19	6
Am 30. September war von den bis dahin aufgekauften Victualien vorräthig an Werth	228	9	4
=	2877	6	2

Ausgaben.	ℛ	ggr	₰
Für den Ankauf von diverſen Victualien und Waaren ſind verausgabt vom 14. Auguſt bis 30. September in 40 Tagen......	630	3	6
Für diverſes Fleiſch, 9870 ℔	1141	19	6
Für Kartoffeln...........	753	13	6
Für Steinkohlen, 448 Himpten..........	40	10	8
Diverſe Löhne.......................	293	11	10
Die Ausgabe von der Einnahme abgezogen, bleibt Ueberſchuß.....................	17	19	2
=	2877	6	2

Das Reſultat dieſer Berechnung iſt folgendes:

Es ſind verkauft oben berechnete.. 62733 Portionen,
Außerdem an übrig gebliebenem Eſſen, à 6 ₰ pro Portion, verkauft für 16 ℛ 19 ggr 6 ₰, beträgt 807 „
Das Dienſt-Perſonal der Anſtalt hat gratis erhalten................................ 982 „

Es ſind alſo zubereitet in Summa...... 64522 Portionen.

Die Zubereitung dieſer Anzahl Portionen hat an Ausgaben veranlaßt für Zuthaten, die erſten drei Ausgabepoſten, abzüglich der vier Einnahmepoſten des gebliebenen Vorraths und der Einnahmen für Talg, Knochen ꝛc., alſo die Netto-Summe von 2279 ℛ; ſolches beträgt, auf 64522 Portionen vertheilt:

Unkoſten an Zuthaten à Portion .... $10\,{}^{172}/_{1000}$ ₰
Ferner an Unkoſten für Steinkohlen 40 ℛ, beträgt à Portion..... ${}^{128}/_{1000}$ „
Endlich 293 ℛ für Löhne, beträgt à Portion .... $1\,{}^{263}/_{1000}$ „

Zubereitungskoſten Summa... $11\,{}^{563}/_{1000}$ ₰.

Da das geſammte Inventar jetzt noch ganz neu, und alſo im durchaus untadelhaften Zuſtande ſich befindet, ſo ſind noch keine Reparaturen und Ergänzungen erforderlich geweſen, was aber ſicher in einiger Zeit der Fall ſein wird, wozu denn wahrſcheinlich Ueberſchüſſe wie der oben berechnete kaum ausreichend ſein werden.

Aus nachfolgenden ſechs Berechnungen ergiebt ſich nicht allein das Quantitäts-Verhältniß der zu jeder Speiſe-Art etwa erforderlichen Zuthaten und deren hieſige Preiſe, ſondern auch der Geſammt-Koſten-Betrag für je 2000 Portionen.

Zweite Berechnung.

Reis mit Kartoffeln und Rindfleiſch.	ℛ	ggr	₰
200 ℔ Reis..........................	16	—	—
16 ℔ Weizenmehl	1	4	—
333 ℔ Rindfleiſch	37	20	—
40 Himpten Kartoffeln, à 10 ggr 8 ₰.....	17	18	8
Suppenkraut.........................	—	6	—
Gewürznelken, ſchwarzer Pfeffer, Muskatnuß	—	5	4
12 Himpten Steinkohlen, à 2 ggr 8 ₰.......	1	8	—
Diverſe Löhne:			
Der Koch, 1 Tag .... 1 ℛ — ggr — ₰			
Hausverwalter.......... — „ 20 „ — „			
1 Küchengehülfe......... — „ 10 „ — „			
1 Mann beim Dampfkeſſel — „ 10 „ — „			
24 Frauen zum Schälen der Kartoffeln, à 4 ggr 8 ₰.. 4 „ 17 „ 4 „			
4 Frauen zu der Küchen-Arbeit, à 6 ggr........ 1 „ — „ — „			
Löhne Summa... 8 ℛ 9 ggr 4 ₰	8	9	4
Summa...	82	23	4

Dritte Berechnung.

Kartoffeln mit Peterſilie und Rindfleiſch.	ℛ	ggr	₰
80 Himpten Kartoffeln, à 10 ggr 8 ₰....	35	13	4
333 ℔ Rindfleiſch	37	20	—
16 ℔ Mehl..........................	1	4	—
Gewürz, Peterſilie	—	6	—
11 Himpten Kohlen, à 2 ggr 8 ₰........	1	5	4
Löhne wie № 2.	8	9	4
Summa...	84	10	—

Vierte Berechnung.

Weiße Bohnen, Kartoffeln mit Rindfleiſch.	ℛ	ggr	₰
280 ℔ weiße Bohnen	12	15	4
40 Himpten Kartoffeln	17	18	8
333 ℔ Rindfleiſch	37	20	—
40 ℔ Mehl..........................	2	22	—
Gewürz............................	—	6	—
11 Himpten Steinkohlen	1	5	4
Löhne wie № 2.......................	8	9	4
Summa...	81	—	8

Fünfte Berechnung.

Weißer Kohl und Kartoffeln mit Hammelfleiſch.	ℛ	ggr	₰
7 Schock Kohl	8	18	—
40 Himpten Kartoffeln	17	18	8
333 ℔ Hammelfleiſch	37	20	—
40 ℔ Mehl	2	22	—
Gewürz	—	6	—
11 Himpten Steinkohlen	1	5	4
Löhne wie № 2	8	9	4
Summa...	77	3	4

Sechste Berechnung.

Apfel und Kartoffeln mit Schweinefleiſch.	ℛ	ggr	₰
20 Himpten Apfel	6	16	—
10 ℔ Speck	2	12	—
200 ℔ Schweinefleiſch	27	6	—
12 ℔ Syrup	1	8	—
60 ℔ Mehl	4	9	—
48 Himpten Kartoffeln	21	8	—
11 Himpten Steinkohlen	1	5	4
Löhne wie № 2	8	9	4
Summa...	73	1	8

Siebente Berechnung.

Graupen und Kartoffeln mit Rindfleiſch.	ℛ	ggr	₰
200 ℔ Graupen	13	8	—
333 ℔ Rindfleiſch	37	20	—
40 Himpten Kartoffeln	17	18	8
Gewürz	—	6	—
Muskatnuß	—	8	—
11 Himpten Steinkohlen	1	5	4
Löhne wie № 2	8	9	4
Summa...	79	3	4

Bei obigen Berechnungen iſt der Preußiſche Thaler zu 24 Gutegroſchen, der Gutegroſchen zu 12 Pfennig berechnet.

Außer den oben angegebenen Victualien und Früchten werden noch folgende verbraucht und zu nebigen Preiſen jetzt hier angekauft:

Apfel, pr. Himpten	— ℛ	8 ggr	— ₰
Birnen, pr. Himpten	— „	10 „	8 „
grüne Bohnen, pr. Himpten	— „	6 „	— „
Erbſen, pr. Himpten	2 „	— „	— „
Steckrüben, pr. Schock	— „	12 „	— „
Wurzeln, pr Schock	— „	1 „	— „
Pflaumen, pr. 100 ℔	5 „	6 „	— „
Salz, pr. 100 ℔	— „	20 „	— „

Linden vor Hannover, im October 1855.

A.

Eröffnung der Speiſe-Anſtalt für die arbeitende Volksclaſſe zu Linden und Hannover, einſchließlich der Vorſtädte, von Georg Egeſtorff.

Nachdem das für die obige Anſtalt beſtimmte Gebäude im vorigen Jahre begonnen und jetzt vollendet iſt, ſo zeige ich hiermit an, daß am Freitag den 17. d. M. zum erſten Male und von da an täglich, an jedem Wochentage — an Sonn- und Feſttagen iſt die Speiſe-Anſtalt geſchloſſen — von 11 bis 1 Uhr Mittags, warmes Mittagseſſen, die Portion von 1 Quartier zu 12 ₰ in der am hohen Wege zu Linden neben der neuen Schule belegenen Speiſe-Anſtalt ausgegeben wird.

Die vorher, durchaus ohne Namen-Angabe zu löſenden, beim Abholen des Eſſens abzugebenden Speiſemarken werden zu jeder Zeit, vorzugsweiſe am Vormittage jeden Sonntags von 11 bis 1 Uhr für die folgenden ſechs Wochentage, in der Speiſe-Anſtalt ſelbſt ausgegeben.

Außerdem können dieſelben abgefordert werden: beim Kaufmann Herrn Vordemann in der Seilwinderſtraße zu Hannover.

Am zweckmäßigſten erſcheint es, auf 6 Mittage gegen Löſung von 6 Speiſemarken und Zahlung von 6 ggr zu abonniren, indem das Eſſen für dieſe Abonnementsmarken beſtimmt geliefert wird.

Zwar werden auch für einzelne Mittage Speiſemarken zu 12 ₰ verabfolgt, indeß können die Inhaber dieſer Marken nur nach Befriedigung der Abonnenten Eſſen erhalten, ſo weit der Vorrath reicht.

Für ſolche Perſonen, welche in der Speiſe-Anſtalt ſelbſt ihr Mittagsmahl zu verzehren wünſchen, iſt ein beſonderes Local eingerichtet, welches im Winter geheizt wird.

Die verabreichten Speiſen ſollen in Graupen, Reis, Bohnen, Linſen, Erbſen, Backobſt, jungem Gemüſe, ſo weit es die Jahreszeit erlaubt, und dergleichen nebſt Kartoffeln und als Beikoſt in Fleiſch, Wurſt, Speck, welche im Gemüſe gekocht werden, beſtehen.

Die Portion ſoll, wie ſchon bemerkt, 1 Quartier, alſo etwa zwei gewöhnliche tiefe Suppenteller voll, enthalten, und ſo ſteif, conſiſtent und kräftig zubereitet werden, daß, nach den in Speiſe-Anſtalten ähnlicher Art gewonnenen Erfahrungen, ein kräftiger Arbeiter ſich daran ſättigen kann, beſonders, wenn er erſt einige Zeit ſich an dieſe Beköſtigung gewöhnt hat.

Ich mache ganz beſonders darauf aufmerkſam, daß die von mir ins Leben gerufene Speiſe-Anſtalt keine Anſtalt ſein ſoll, in welcher Armen-Suppen ganz oder theilweiſe unentgeltlich den Armen verabreicht werden. Dieſe Speiſe-Anſtalt iſt vielmehr für Jedermann ohne Ausnahme beſtimmt, welcher davon Gebrauch machen will; und da von denjenigen, welche dieſelbe benutzen, der ganze Koſtenpreis der Speiſen baar bezahlt wird, ſo kann und ſoll durch deren Benutzung Niemandes Ehrgefühl verletzt werden.

Der von mir verfolgte Zweck beſteht darin, daß vorzugsweiſe der arbeitenden Volksclaſſe zu einem mäßigen, von jedem Arbeiter zu erſchwingenden Preiſe, eine conſiſtente, geſunde, kräftige und ſchmackhafte Mittagsmahlzeit verſchafft wird.

Der feſtgeſetzte billige Preis wird dadurch erzielt, daß die Nahrungsmittel theils in großen Vorräthen, theils zu rechter Zeit und an den billigſten Orten angekauft werden und endlich dadurch, daß von dem Anlage- und Betriebs-Capitale ſo wenig Zinſen, als irgend ein Gewinn oder Nutzen berechnet werden.

Ein nicht unbedeutender Vortheil wird auch dadurch erreicht, daß die Speiſen in großen Quantitäten bereitet werden, wodurch die Zubereitungskoſten jeder einzelnen Portion ſehr vermindert werden.

Ich hoffe durch alle dieſe Vortheile in den Stand geſetzt zu werden, die Portion fortwährend zu dem oben vorläufig feſtgeſetzten Preiſe von 12 ₰ liefern zu können. Ob dieſes dauernd möglich ſein wird, oder ob ich zur Deckung der Zubereitungskoſten ſpäter zu einer Erhöhung des Preiſes ſchreiten muß, wird größtentheils von der bedeutendern oder geringern Zahl der Theilnehmer abhängen.

Ich habe für den Anfang den möglichſt niedrigſten Preis feſtgeſetzt, um beim Beginn der Anſtalt dieſelbe den Theilnehmern möglichſt nutzenbringend zu machen.

Ein Auszug aus der auf's Genaueſte geführten Betriebsrechnung wird von Zeit zu Zeit veröffentlicht werden.

Auf dieſe Weiſe wird ſich auch der Unbemittelte des Vortheils erfreuen, deſſen ſich bisher nur der Wohlhabende erfreute, nämlich ſeine Nahrungsmittel im Großen und zu der billigſten Zeit durch Vermittelung der Speiſe-Anſtalt einzukaufen.

Die Speiſen werden durch Dämpfe von einem geſchickten Koch zubereitet.

Nach dem Urtheile von Sachverſtändigen wird durch dieſe Art der Bereitung eine beſſere, kräftigere und ſchmackhaftere Koſt beſchafft, als dies in den gewöhnlichen kleinen Haushaltungen der Arbeiter möglich iſt. Bouillon, Fett und Fleiſchtheile werden durch dieſe Art der Zubereitung dem ganzen Speiſekeſſel gleichmäßig mitgetheilt, ſo daß die zuletzt ausgefüllten Portionen den erſten völlig gleich ſind, daß alles Anbrennen der Speiſen vermieden wird und endlich, daß die größte Reinlichkeit bei der Zubereitung beobachtet werden kann.

Die Anſtalt iſt eingerichtet zur täglichen Lieferung von 3000 Portionen. Je ſtärker die Betheiligung des Publicums ſein wird, um ſo wohlfeiler wird der Preis geſtellt werden können, da die an andern Orten gemachten Erfahrungen gezeigt haben, daß ſchon bei der Zubereitung von täglich 1000 Portionen die Zubereitungskoſten ſich um mehr als die Hälfte vermindern, als wenn nur 300 Portionen zubereitet werden.

Sollte ich durch die ſtarke Betheiligung der arbeitenden Volksclaſſen die Ueberzeugung gewinnen, daß das Unternehmen zeitgemäß iſt und des Beifalls des Publicums ſich erfreut, ſo werde ich, um den vor dem Egidien- und Steinthore wohnenden Arbeitern die Benutzung der Anſtalt zu ſichern und die weiten Wege ihnen zu erſparen, in einem zu erbauenden, zweckmäßig zur Warmerhaltung des Eſſens eingerichteten Wagen, jeden Mittag etwa 1000 Portionen Mittagseſſen in die Gegend des neuen Theaters oder Bahnhofs fahren und dort verabreichen laſſen.

Schließlich mache ich noch darauf aufmerkſam, daß die Verabfolgung der Speiſemarken bei einem Kaufmanne in der Mitte der Stadt auch den Zweck hat, den Wohlthätern der Armen eine bequeme Gelegenheit zu verſchaffen, derartige Speiſemarken zu kaufen und Arme damit zu erfreuen, eine Unterſtützung, welche der Verabreichung baaren Geldes häufig vorzuziehen ſein wird.

Somit übergebe ich denn dieſe Anſtalt, welche von mir in der wohlgemeinten Abſicht, die bedrängte Lage eines Theiles meiner Mitbürger zu erleichtern, begründet iſt, der Theilnahme des Publicums und empfehle dieſelbe zur recht zahlreichen und möglichſt ausgedehnten Benutzung.

Linden vor Hannover, im Auguſt 1855.

B.

Bekanntmachung.

Alle Perſonen, welche Mittagseſſen in dieſem Zimmer einnehmen, werden aufgefordert, folgende Regeln zu beobachten:

1) Beim Eintritt in's Eßzimmer hat ſich Jeder ohne weitern Aufenthalt zum Küchenfenſter zu verfügen, ſeine Speiſemarke daſelbſt abzugeben, dafür ſeine Portion Mittagseſſen zu empfangen und ſich damit an den nächſten freien Platz an einem der Tiſche zu verfügen, und ſeine Mahlzeit zu verzehren.

2) Nach Verzehrung ſeiner Mahlzeit hat Jeder ſofort ſeinen Platz und das Zimmer zu verlaſſen, um fernern Beſuchern Platz zu machen. Der längere Aufenthalt im Zimmer, als zur bequemen Verzehrung des Eſſens ausreichend iſt, kann nicht geſtattet werden.

3) Das Rauchen im Speiſezimmer iſt nicht geſtattet.

4) Das Mitbringen von Hunden iſt nicht geſtattet.

5) Es wird erwartet, daß Jedermann während ſeiner Anweſenheit im Zimmer ſich eines geſitteten, ruhigen, ordentlichen Benehmens befleißigt. Zänkerei und Streit, ſo wie rohe Scherze gegen miteſſende Perſonen, ſind auf's Strengſte unterſagt.

6) Den Anordnungen des Verwalters der Anſtalt iſt ſofortige Folge zu leiſten; derſelbe iſt angewieſen, Jeden, welcher ſich ſeinen Anordnungen nicht ſofort fügt, hinauszuweiſen, und jeder einmal Ausgewieſene wird niemals wieder zur Theilnahme an der Anſtalt zugelaſſen werden.

7) Das Kritzeln und Schneiden an Tiſchen und Bänken, das Beſchädigen oder gar Mitnehmen der ſonſtigen Mobiliar-Gegenſtände, iſt verboten.

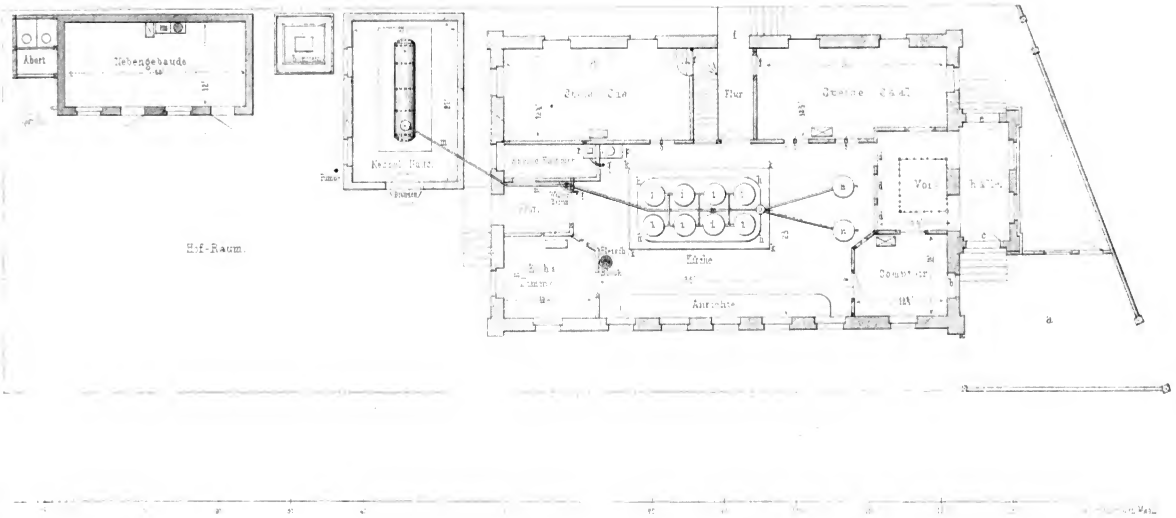
8) Die Männer haben während ihres Aufenthalts im Zimmer ihre Kopfbedeckung abzunehmen.

9) Die Verrichtung eines ſtillen Gebets vor und nach dem Eſſen wird gern geſehen und dazu aufgefordert. Etwaige Störer eines ſolchen ſtillen Gebets werden unnachſichtlich ausgewieſen.

10) Glaubt irgend Jemand gerechte Urſache zu haben, über die Güte des Eſſens, oder über die Behandlung eines der Angeſtellten ſich zu beklagen, ſo wird erſucht, ſolche Klagen im Comptoir oder in der Wohnung des unterzeichneten Eigenthümers der Speiſeanſtalt vorzubringen, wo deren ſofortige unparteiiſche Unterſuchung und eventuelle Abſtellung angeordnet werden wird.

Linden vor Hannover, im Auguſt 1855.

Hofbuchdruckerei der Gebr. Jänecke in Hannover.


Abort
Nebengebaude
Hof-Raum.
Kessel Haus.
Pumpe
Brunnen
Flur
Speise Saal
Küche
Anrichte
Comptoir
Vor-
halle
a
b
c
d